



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名:4月1日～Gracieux
【グラシュー 9皿】

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:22,000円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 蝦夷鮑のグリエ

オードブル フルーツソースとハルキャビア

二皿目の フォアグラのダッグワーズ
オードブル

三皿目の 狩野川溪流の鮎と胡瓜のマ
オードブル リネ

四皿目の 豚足の赤ワイン煮
オードブル カレンズ入りファルス仕立て

スープ オマール海老のフラン
ビスク風

お魚料理 鱧のシャンパン蒸し
はじかみ生姜のベニエ

お肉料理 短角牛フィレ肉のグリエ
軽いスモークの香り
クレソンソース

デザート マンゴーとライチ、ジャスミン
茶の香り
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※前日21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

メニュー名:Plaisir【プレズィール 8皿】

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:15,400円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

一皿目の 北海道産毛蟹とアボカドの
オードブル サラダ

二皿目の ウメイロのマリネ
オードブル 若芽ジュンサイのソース
ハルキャビア添え

三皿目の 早採玉蜀黍
オードブル セモリナのベニエ
3種のお塩

四皿目の 剣先イカとクスクスの詰め
オードブル 物

お魚料理 ※お選びいただけます。
伊豆諸島産ヒラマサのソテー
セージバターソース
又は
鮎並のポッシェ
帯広川西産新ゴボウのコン
ソメスープ仕立て 黒オリ
ーブのラヴィオリ添え

お肉料理 ※お選びいただけます。
短角牛ロース肉ソテー
スービーズレフォール風味
又は
短角牛フィレ肉ソテー
ソースシャスール

デザート 桃のスープ仕立て、
ヴェルヴェーヌのグラスを添
えて
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
前日21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

メニュー名:Content【コントオン 7皿】

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 鰯のマリネ スパイス風味
のサラダ仕立て

二皿目の オマール海老のポシェ
オードブル 柑橘とオマール海老のジュ
のヴィネグレット

二皿目の 鴨胸肉のショーフロワ
オードブル

お魚料理 伊佐木のポワレ ラヴィゴッ
トソース

お肉料理 国産牛ロースのソテー
ポルトソース

デザート 蜂蜜のデグリネゾン
コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。当日16時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

含まれております。

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
【もも】バナナ オレンジ カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



グリルフレンチ コート・エ・シエル

メニュー名: **Sophias【ソフィアス 6皿】**

期間: 2024年6月1日～2024年7月31日まで

料金: 12,100円



■お品書き

アミューズ 小さなお楽しみ

オードブル 蝦夷鮑のグリエ

フルーツソースとハルキャビア

二皿目の フォアグラのダッグワーズ

オードブル

お魚料理 鮎並のポッシェ

帯広川西産新ゴボウのコン
ソメスープ仕立て
黒オリーブのラヴィオリ添え

お肉料理 短角牛フィレのグリエ

軽いスモークの香り
クレソンソースデザート マンゴーとライチ、ジャスミン
茶の香り

コーヒー・紅茶・ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。前日21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



日本料理 きらく

おすすめ

メニュー名:夕風～ゆうなぎ～

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:22,000円



■お品書き

前菜 水無月豆腐 生姜
鮎寿司 丸十オレンジ煮
枝豆 河海老 サーモン射
込みゼリー
鰻八幡巻 山桃ワイン煮

お椀 清汁仕立て

お造り 本日のお造り

合肴 稲庭うどん

焼物 国産牛フィレ 行者大蒜の
たれ

煮物 鰻の東寺巻き

食事 鰻と牛蒡の炊き込み御飯
止め椀 香の物

水菓子 季節のフルーツ
梅酒ゼリー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※3日前21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【やまいも】キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:潮騒～しおさい～

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:14,520円



■お品書き

前菜 枝豆豆腐 鯛寿司
専菜酢 鮎甘露煮 姫栄螺
煮凝り
丸十茶巾 山桃ワイン煮
河海老 青煮梅 枝豆

お椀 清汁仕立て

お造り 本日のお造り

焼物 鮎塩焼き

煮物 冬瓜

お食事 蓮根とじゃこの御飯
止め碗 香の物

水菓子 季節のフルーツ
梅酒ゼリー

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※前日21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。

メニュー名:栞～しおり～

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

先附 青菜の浸し 山桃ワイン煮
アメルマトのコンソメスー
プ煮
青煮梅 丸十茶巾

お椀替わり玉蜀黍のスープ

お造り 本日のお造り

揚物 野菜の天麩羅

焼物 ※お選びいただけます
伊佐木の塩焼き
鯛のアクアパッツァ
金目鯛の煮付け(+2,640円)
牛すじ煮込み
国産牛フィレ肉(+1,980円)

食事 蓮根とじゃこの御飯
止め椀 香の物

デザート 季節のアイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合が
ございます。
※当日16時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも キウイ【ゼラチン】りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



日本料理 きらく

メニュー名:和牛しゃぶしゃぶ

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで

料金:11,000円



■お品書き

先附 金時草の浸し
アメラトマトのコンソメスープ煮
無花果のワイン煮

お造り 本日のお造り

合肴 フォアグラ茶碗蒸し
鱻鱈館

しゃぶしゃぶ和牛サーロインと野菜のしゃぶしゃぶ

食事 ※お選びいただけます
白御飯 止め椀 香の物
うどん

デザート 季節のアイスクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※1名様からご利用いただけます。
※当日16時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
やまいも キウイ セラチン りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:善〜ぜん〜

期間:2024年6月1日～2024年7月31日まで

料金:6,600円



■お品書き

先附 とうろ豆腐
湯葉豆腐
鮎甘露煮

お造り 本日のお造り

焼物 金目鯛の西京焼き

揚げ物 若鶏の胡麻玄米揚げ
青唐

酢物 北寄貝・帆立貝
胡瓜

煮物 鱧飛竜頭

食事 白御飯
止め椀 香の物

デザート バニラアイス

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※前日21時までのご予約です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
【やまいも】 キウイ セラチン りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



buffet オリーヴァ

メニュー名:【7月1日から】夕食buffet

期間:2024年7月1日～2025年6月30日まで

料金:13才以上 6,600円
70才以上(注意事項参照) 6,050円
7～12才 4,400円
4～6才 2,530円



ラウンジ

メニュー名:ラウンジ

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで



朝食

メニュー名:【和朝食】和朝食御膳

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,025円

メニュー名:【和朝食】お粥御膳

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,025円

メニュー名:【和朝食】大鰯御膳

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,355円

メニュー名:【和朝食】熱海海鮮御膳

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:3,355円



アニバーサリーケーキ

メニュー名:テイクアウトケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 4,514円
生クリーム5号 5,108円
チョコクリーム4号 5,346円
チョコクリーム5号 5,940円

メニュー名:レストラン提供ケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 4,598円
生クリーム5号 5,203円
チョコクリーム4号 5,445円
チョコクリーム5号 6,050円

メニュー名:ルームサービスケーキ

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:生クリーム4号 5,808円
生クリーム5号 6,413円
チョコクリーム4号 6,655円
チョコクリーム5号 7,260円



テイクアウトドリンクメニュー

メニュー名:ビール

期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金:熱海ビール ピルスナー 880円

【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:洋食二段重〜ステーキ重〜
料金:7,260円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:ビーフカレー
料金:3,630円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
やまいも【キウイ】ゼラチン【りんご】
もも【パナナ】【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:ピッツァ マルゲリータ
料金:3,025円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
卵【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 大豆 まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:和食二段重
～海鮮ちらし重～
料金:7,260円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに
■特定原材料に準ずる21品目
牛肉 【鶏肉】【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 【鮭】 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ 【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:お子様弁当
料金:2,662円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに
■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 【鮭】 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ 【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



【VIALA客室限定】ルームサービスメニュー

メニュー名:
VIALA客室限定ルームサービス
期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金:2,662円～

夕食テイクアウトメニュー

メニュー名:洋食二段重～ステーキ重～
料金:7,128円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:洋風オードブル
料金:3,564円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン りんご
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:和食二段重
～海鮮ちらし重～
料金:7,128円



■お品書き
【アレルギー情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

夕食テイクアウトメニュー

メニュー名: **寿司オードブル**
料金: 5,346円



■お品書き

はちみつを使用しております

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 【鶏肉】 豚肉 あわび
【いか】 いくら 【鮭】 【さば】
くるみ 【ごま】 【大豆】 まつたけ
やまいも キウイ ゼラチン 【りんご】
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名: **お子様弁当**
料金: 2,614円



■お品書き

海老フライ、唐揚げ、ハンバー
グ、握りや稲荷寿司、うどん
などお子様の好きなものを
詰め込んだお弁当です。フ
ルーツ付きです。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】 【鶏肉】 【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 【鮭】 さば
くるみ 【ごま】 【大豆】 まつたけ
【やまいも】 【キウイ】 【ゼラチン】 【りんご】
もも パナナ 【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



夕食テイクアウトメニュー

メニュー名: 夕食テイクアウトメニュー
期間: 2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 2,614円～